På sopptur i Mossemarka

Av Edmund Schilvold

Publisert i Moss Dagblad

Både risker og kremler hadde fått nyss om at det var fare på ferde. De fleste sopper holdt seg nemlig klokelig i skjul da en hærskare av ivrige plukkere pløyde gjennom lyng og granbar, væpnet til tennene med dype kurver og skarpe kniver. Men med nydelig vær og en forutseende Falck var dagen likevel sikret.

Formiddagen begynte med strålende sol og upåklagelig oppmøte på parkeringsplassen ved Mossemarka. Soppen hadde grunn til å skjelve i buksene. Gummistøvler, turbukser og digre kurver levnet ingen tvil om at dette var en gjeng som mente alvor. Noen var hardbarkede nyttevekstentusiaster, andre hadde latt seg lokke av fredagens avisartikkel.

”MD-kokk” Øyvind Falck hadde heller ikke tenkt å overlate noe til tilfeldighetene. Med tursekk i ekspedisjonsformat og en gassbrenner på størrelse med en basketball var han klar til å ta ansvaret for den gastronomiske delen av turen.

De tretti-førti forventningsfulle ble delt opp i grupper som med hver sin soppkyndige la i vei innover i skogen i forskjellige retninger. Falck hengte seg på laget til Nora Gudem, som i de neste to timene måtte finne seg i å ha en bildekåt fotograf luskende rundt i buskene.

- Verden største organisme er en sopp, påpekte Falck optimistisk der vi tråklet oss vei innover i terrenget øst for Jegerhytta. Vi kunne altså ha mer enn en blåhval i organisk materie under føttene, uten å vite om det. Men på overflaten var alt rolig. Sus i tunge trekroner, skarp sol og kjølig skygge, blåbærlyng i høstfarger.

- Sopp er som isfjell. Bare toppen er synlig, fortsatte Falck, og brakte tankene hen til svunne biologitimer. Det vi vanligvis kaller sopp er som eplene på et frukttre. Selve ”treet” ligger godt skjult under lyng og mose, og består av store nettverk av tynne, spindelvevsaktige tråder, såkalt ”sopprot”, eller mycel, som det heter på fagspråket.

Etter en halvtimes tid ble det åpenbart at disse mystiske organismene vi gikk og trampet på hadde fått nyss om hele opplegget i god tid før vår ankomst. Det var knapt en eneste ”frukt” på se, og de få eksemplarer som iherdig leting frambrakte, hadde sneglene forsynt seg av forlengst.

Bær var det derimot ingen mangel på. Fullmodne, saftige blåbær og lysende røde tyttebær. Snart gikk mesteparten av laget med krumme rygger mellom furuleggene for å ribbe risene for deres herligheter.

Men det ble ingen sopptur av slikt, og kokken hadde ikke tenkt gi slipp på muligheten til å briljere i friluft. Mens resten av laget vandret videre, lot han åtteårige Peder Aksel Rødsrud Mørch-Olsen få innblikk i planene. En kurv full av sjampinjong ble halt opp av sekken. Med den skulle strenge Gudem overbevises om at det i alle fall var noen med nese for sopp på laget. Snart tok en oppspilt gutt de andre igjen og viste lederen dagens første skikkelige fangst. Den hadde de funnet midt i blåbærlyngen, fikk Gudem vite. Og Gudem trodde på alt. Det var i alle fall Mørch-Olsen overbevist om. – Nora skjønte det ikke, sa han med flir til de andre.

Dermed var lunsjen likevel i boks. Mens de andre fortsatte bærplukkingen, fyrte Falck opp sitt bærbare kjøkken. Det varte ikke lenge før anbefalingene kom strømmende.

- Jeg bruker godt smør. Fordi det er godt, erklærte han, og lot en dugelig klatt gult fylle bunnen av stekepanna.

- Jeg bruker alltid godt smør, eller en blanding av smør og planteolje. Hadde margarin blitt funnet opp i dag, ville den blitt merket med advarsler på linje med tobakk. Det som er rart er at folk er livredde for fett, mens de heller i seg litervis med cola, sa Falck engasjert, og pekte på forskjellene mellom ulike oljer.

- Olivenolje er lite egnet til steking. Sopp trenger 230-240 grader, og olivenolje tåler ikke slik varme. Da blir den brent og harsk, forskere sier også kreftframkallende. Olivenolje passer egentlig bare til salater og marinader, og til å helle over for eksempel stekt fisk, forklarte Falck videre, og fylte panna med skivet sjampinjong og marinerte trøfler.

Snart duftet det liflig av stekt sopp, og da en bolle vispede egg ble tilsatt varte det ikke lenge før Falck kunne servere dagens første soppmåltid.

- Her i landet skal alt kokes og stekes i hjel, men vi har litt å lære av franskmennene. Omeletten skal være litt myk på toppen, da er den best, påsto Falck, og delte ut smaksprøver.

”Skogsoppomelett med trøffelolje”, erklærte han, og bad folket om å dryppe litt trøffelolivenolje på omeletten. Den noe uortodokse kombinasjonen så ut til å falle i smak.

Etterhvert dukket det en og annen kremle, og Gudem smakte og spyttet for å foreta sikker bedømmelse.

- Kremler er sprø, fluesopper kan du dra strimler av, demonstrerte hun.

Risker var det heller lite av, og et var kanskje like bra.

- Hvorfor ta risken når du kan-ta-rellen, flirte Vigdis Schelbred, som forøvrig påpekte at soppsanking er langt mindre sesongavhengig enn mange tror.

- Hver år står det i avisene at ”Nå er soppen kommet”. Lar dem bare tro det, sier jeg. Da har jeg plukket sopp siden St. Hans, smilte hun.

Omsider fant både Gudems gruppe og de andre veien til Skihytta, der eksemplarene ble artsbestemt og sortert av Gudem og Reidun Braathen. Den ene siden av et bord ble fylt med spiselige sorter, den andre med uspiselige. I alt femti-seksti arter, omtrent halvparten av det som vanligvis dukker opp på soppkontrollene, men ikke noe dårlig resultat. I tillegg ble det kjent at noen hadde klart å fylle en hel kurv med kantareller. Litt av en bedrift, forholdene tatt i betraktning.

- Sopp var det lite av, men turen ble bra, oppsummerte Gudem.